

**Editorial**

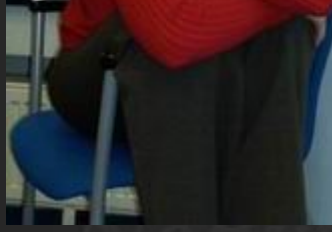
Ahoj všetci...

Ahoj kamaráti,

príšiel opäť ten čas vianočný a my sme sa rozhodli Vám ho spestriť novým vydaním Vášho-Násho časopisu NeBySa. Toto číslo sme poňali tak trochu "našsky", veríme, že nezaostane za tými predchádzajúcimi. Zároveň by sme radi podakovali a pogratalovali Zuzke, ktorá vyhrala našu textársku súťaž, ozaj perfektným textom.

Všetkým čitateľom želáme šťastné prežitie sviatkov a do nového roku 2006 všetko dobré, hlavne zdravie, lebo to ostatné si vraj môžete kúpiť?!

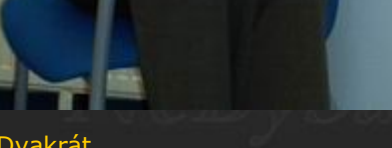
Vaši Mišovia

**OBSAH:****Čas je tým najlepším liečiteľom!** - rozhovor s Martinou Račkovounovinky - **Nové CD - To najlepšie z NeBySa 2004/2005**životný štýl - **Vianočné trhy trochu inak**súťaž - **Vaše tretie oko - vyhodnotenie**recepty - **Tradičné vianočné menu**príbeh - **Nekonečný príbeh so šťastným koncom**

Myšlienka mesiaca

**"máme výborné správy"****Čas je tým najlepším liečiteľom!****Rozhovor s Martinou Račkovou**

Láska, vzťahy, rozchody a nevera. Všetko spolu súvisí a zrejme nás sprevádzalo a bude sprevádzať. Blížia sa Vianoce a na nový rok si budeme dávať predsavzatie, a tak ma napadlo, čo tak skončovať s neverou? Radšej sa rozísť, ako sa trápiť, či trápiť partnera. Pri tejto príležitosti ma napadlo porozprávať sa s niekým, kto neveru prežil, dokonca v priamom prenose. Na to, čo si myslí o nevere, ako to dnes celé vníma a čo by všetkým, ktorí sa nevedia s neverou vysporiadať odporučila, som sa spýtal **Mati Račkovej**.

**Martina Račková**

Na mediálnu scénu vyšla v súvislosti so vzťahom s Rišom Janigom, exprotagonistom reality show Vyvolení. Po afére, keď vyšlo na svetlo, že Rišo stihol chodiť naraz s viacerými, po vstupe do vily Vyvolených si začal vzťah s Janou a koniec koncov k jeho dobrej povesti neprispelo ani nočné dobrodružstvo s prostitútkou v samotnej vile Vyvolených počas reality show.

• **Čo si dnes po všetkom prežitom myslíš o nevere?**

V mojom ešte krátkom živote sa mi to už stalo druhýkrát, že mi bol partner neverný. Potvrdilo sa mi tvrdenie, že u dobre vyzeraajúcich mužov je vyššie percento nevernosti. Mám z nich taký pocit, že si stále potrebujú niečo dokazovať, že na to majú (že sú KANCI).  
Môj názor na neveru? Asi patrí k životu ale ja ju neodpuštam!

• **Bola si už neverná?**

Dvakrát.

• **Keď sa vrátíme k tvojmu vzťahu s Rišom, ako to dnes celé vnímaš?**

Stále mám zmiešané pocity. Nevieťm či jeho nevedomosť o skutočnostiach, ktoré sa medzi nami stali mám pripisovať psychickej chorobe alebo si to nechce pamätať.  
Ľudia majú pravdu, že je filozof a možno aj dobrý herec a taktik. Krátky vzťah s ním dnes po všetkom vnímam ako skúsenosť a skutočnosť, že aj takéto niečo sa mi a určite aj iným dievčatám môže stať.

• **Myslíš si o Rišovi, že je, ako ho nazvali v jednom článku: "Neuveriteľný frajerkář?"**

Áno, myslím, že nás tom aj utvrdil.

• **Odpuštila si mu?**

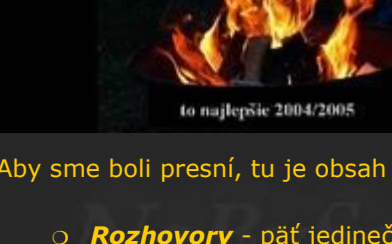
No, nedá sa povedať, neodvrhla som ho. Sme v kontakte ale mám na jeho osobu svoj názor. Myslim (nevieťm či je to tým pobytom vo vile alebo je skutočne taký), že to nemá v hlave úplne v poriadku. Zamotáva sa do vlastných reči. Tak trochu ho ľutujem. Ale nehovorím, že by sme nemohli byť kamaráti, ale určite nie taký tí "srdcový"!

• **Čo by si odporučila iným, ktorí niečo podobné zažili a stále ich to trápi, či už v úlohe podvádzajúceho alebo podvedeného, máš nejaký špeciálny recept na liečenie srdiečka?**

Čas je tým najlepším liečiteľom! V mojom prípade to naozaj nebolo také srdcervúce v prípade Richarda, ale zažila som dvojitrojný vzťah, kedy ma partner podvádjal po roku a pol a vtedy to bolo naozaj ťažké. Určite to chce čas a hlavne neutravnosť sa do seba. Práve naopak, mať pri sebe osobku o ktorú sa môžete oprieť a povedať mu všetko vypustiť to zo seba von. Nedusiť to v sebe. Ja mám jedného najlepšího kamaráta, s ktorým sa poznám už takmer šesť rokov, a to je človek na ktorého sa môžem v každej situácii spoľahnúť. Je to kamarát s veľkým K!

• **Čo by si zažalala, prípadne odporučila našim, a teraz aj tvojim čitateľom do toho budúceho roku?**

Všetko najlepšie, nech je každý sám sebou a nech sa neboja povedať svoj názor priamo človeku do očí. Nevnikom asi nech si vstúpia do svedomia, lebo ten život, ktorý vedú nestojí za nič a podvedeným veľa síl, hrdosť a hlavne šťastie pri hľadaní toho pravého.

Za rozhovor ďakuje **Michal Milata****"novinky"****Nové CD - To najlepšie z NeBySa 2004/2005**

Pred časom oslávili náš-Váš magazín s e-lánom svoje prvé výročie, a vtedy nás napadla myšlienka, vydať na jednom nosiči výber toho najzaujímavejšieho, čo ste si mohli prečítať na našich stránkach. Myšlienka sa stala skutočnosťou, a tak tu máme niečo pre našich verných čitateľov - **CD To najlepšie z NeBySa 2004/2005**.

Aby sme boli presní, tu je obsah nášho CD v kocke:

- o **Rozhovory** - päť jedinečných rozhovorov s ľuďmi okolo Elánu
- o **Fotogalérie** - množstvo fotografií z koncertov, ktoré sme navštívili
- o **Články** - výber tých najlepších článkov na všetky možné témy z piatich čísiel NeBySa
- o **Bonus** - a ešte niečo navyše

Ak ste našimi pravidelnými čitateľmi a mali by ste záujem o naše výberové CD, ponúkame Vám možnosť objednať si ho. Cena CD, spolu s exkluzívnym obalom, je **199,-SK** vrátane poštovného a balného. Objednávky posielajte na našu mailovú adresu [misovia@nebysa.com](mailto:misovia@nebysa.com). Po prijatí objednávky Vám bude CD doručené na dobierku.

Veríme, že sa Vám toto naše CD bude páčiť, a zostanete aj naďalej verní nášmu magazínu. Tešíme sa na Vás v roku 2006!

**Mišovia****"životný štýl"****Nové CD - To najlepšie z NeBySa 2004/2005**

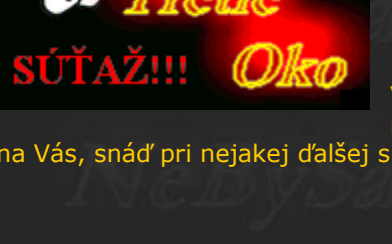
Pred časom oslávili náš-Váš magazín s e-lánom svoje prvé výročie, a vtedy nás napadla myšlienka, vydať na jednom nosiči výber toho najzaujímavejšieho, čo ste si mohli prečítať na našich stránkach. Myšlienka sa stala skutočnosťou, a tak tu máme niečo pre našich verných čitateľov - **CD To najlepšie z NeBySa 2004/2005**.

Aby sme boli presní, tu je obsah nášho CD v kocke:

- o **Rozhovory** - päť jedinečných rozhovorov s ľuďmi okolo Elánu
- o **Fotogalérie** - množstvo fotografií z koncertov, ktoré sme navštívili
- o **Články** - výber tých najlepších článkov na všetky možné témy z piatich čísiel NeBySa
- o **Bonus** - a ešte niečo navyše

Ak ste našimi pravidelnými čitateľmi a mali by ste záujem o naše výberové CD, ponúkame Vám možnosť objednať si ho. Cena CD, spolu s exkluzívnym obalom, je **199,-SK** vrátane poštovného a balného. Objednávky posielajte na našu mailovú adresu [misovia@nebysa.com](mailto:misovia@nebysa.com). Po prijatí objednávky Vám bude CD doručené na dobierku.

Veríme, že sa Vám toto naše CD bude páčiť, a zostanete aj naďalej verní nášmu magazínu. Tešíme sa na Vás v roku 2006!

**Mišovia****"súťaž"****Vaše tretie oko - textárska súťaž**

A sme tu, vo finále našej-Vašej súťaže o najlepšiu čitateľský text. Ako viete, súťaž mala svoju uzávierku presne na Mikuláša, a čo sa dialo potom? Všetky texty sme dôkladne prezreli tretím okom, a to určilo víťaza.

Víťazkou sa stala **Zuzka** z Bratislavy, ktorej text sme sa rozhodli aj zverejniť. Radi by sme však podakovali všetkým, ktorí neváhali a prispeli svojimi básničkami, či textami. Víťazke srdečne blahoželáme, všetkým súťažiacim ďakujeme a tešíme sa na Vás, snáď pri nejakej ďalšej súťaži s NeBySou...

**Cháp ma znova**

Chcem sa v tebe rozplynúť,  
Zlyhávam však znova.  
Cháp,že naša láska je,  
A vždy len naša bola.

Neprehliadaj keď ti naznačím,  
Že je dôvodletieť za ničim  
Zvláštnym,čo vždy iba naše bolo,  
Už dávno sme zabudli hrať sólo.

Chcem ňa stále znova cítiť  
V intímnych snoch.  
Láska vie plameň vášne vznietiť  
Len v telách dvoch.  
Prestaň už volať seba širič!  
Umeľý chlad.  
Priznaj si,že ma vlastne stále  
Chceš milovať.

**Cháp ma znova!  
Čo ti to stačilo?**

**Vnútro volá!  
Všetko už skončilo?**

**Trápne slová!  
Čo chceme zahyňuť?**

**Priznať prehru!  
Nikdy nás neprinúť!**

Chcem si denne spomenúť  
Na pocit v bode nula.  
Cháp,že ďalej chcem žiť život,  
Čo nám láska darom dala.

Nechcem s tebou byť a iba milovať.  
Chcem pri tebe žiť a denne milovať.  
Vracia sa k nám,čo vždy naše bolo.  
Cháp,že fakt už nevieme žiť sólo.

**Cháp ma znova!  
Mne to nestačilo!  
Vnútro volá!**

**Nič sa neskonočilo!  
Krásne slová!  
Nechceme zahyňuť!  
Priznať prehru?  
Nikdy neprecitnúť!**

**Mišovia****"recepty"****Tradičné vianočné menu**

Vyvrcholením Vianoc by mala byť štedrovečerná večera v spoločnosti najbližších, a priznajme si to - na dobré jedlo sa tiež hľadám každý. Prípravili sme preto pre Vás niekoľko receptov na obľúbené sviatočné pokrmy, tak ako ich pripravovali naše staré mamy a ich mamy. Tešíte sa? My áno.

**Kapustná polievka**

Z dobrej kapusty (zelí) zo suda vezme sa toľko polievky, koľko je potrebné. Ak je veľmi kyslá, vezme sa menej a doleje sa vodou. Ď Niekto rád čistú, vtedy sa musí preacdiť, iní radi dakoľko kúskov kapusty v nej. Do polievky pridá sa svieža bravčovina, aká je pri ruke. Kto chce, dá i klobásku, ale tá sa musí dať pozrejšie, aby sa nerozvarila. Taktiež pridajú sa sušené hríbiky, ktoré sa boli v teplej vode obmyli a potom posekali. Predtým zvyklo sa dať i niekoľko sušených sliavk, ktoré sa rozvaria a kôstky na spodku ostanú. Tieti že dodajú polievke zvláštnu chuť a tmavú farbu. Keď dorazí na stôl, polievka a mäso je mäkké, zapraží sa polievka cibulovou zápražkou. Cibulka môže sa i do hmotca pridať a tak nechá sa ešte niekoľko minút variť. Niekde zvyknú kapustnú polievku pretrepaa smotánkou, ale keď je dobre pripravená, je toho nie potreba. Ku polievke pridá sa uziarený, na kocky pokrájany chlebič, alebo len malé smidčky.

**Pstruh na telepo**

Mnohá kuchárka vloží pekného pstruha do vrelej vody alebo octu variť - a k nemalej omrznosti musí zistiť, že sa jej pstruh nepodaril. Toto je chybné zachádzanie s touto krásnou rybou. Aby sme ju chutne i pekne pripravili, musíme dať rybu do studenej, už predtým prichystanej "polievky" varief. K tomu cieľu postavi sa rozličná zelenina a voňavé korenie. A síce táto zelenina: petržlian, mrkva, kaleráb, zeler, póř, cibula, prichystaný "polievky" varief, citrónové kôrky. Táto zelenina zastavie sa v vinovom octom a vodou (posolif netreba zabudnuť). Zelenina sa musí povarť a ešte rovno varí. Čiže varenie sa dá už predtým, než sa polievka pridať. Varenie sa dá už predtým, než sa polievka pridať. Varenie sa dá už predtým, než sa polievka pridať. Varenie sa dá už predtým, než sa polievka pridať.

**Prešporské makovníky**

Na tablici vymiesi sa 56 deka múky, 10 deka cukru, 10 deka bravčovej masťi. Odliš sa dá 4 deka droždí v 1/4 litre mlieka rozpustených, dva žltky, 6 deka cukru, mälinko soli. Cesto vymiesi sa a vtrepe rukou, kým sa nededi od rúk a do lopára. Ak by bolo tvrdé, prileje sa mlieka. Rozdeli sa dva tri kusy - a každé kus zase na 12 kusov, takže je koláčikov 36. Každý kúsoč rozvalí sa asi na dlani a cez prostriedok natrie sa plienkou, skrúti a zohne na spôsob podkovy alebo rožka. Kládú sa na pomastený plech, potru sa vajčkom, nechajú sa podkysnúť a pečuť sa dost strmo. Plnieňka maková: 1/4 kila utiešeného alebo umletého maku zavari sa do hustého sirupu zo 1/4 kg cukru. Príchuť: citrónové kôrky alebo vanília.

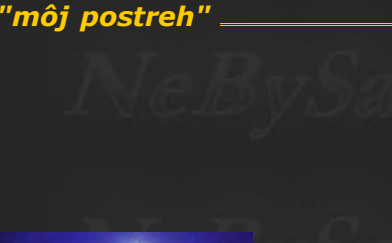
**Salónky**

Prevaríme za stáleho miešania 1/2 kg cukru a 3 dl vody. Asi po 7 minútach vrch pokopíme studenou vodou a hmotu necháme vychladnúť. Potom ju rozdelíme na 3-4 časti a do každej časti zvlášť pridáme ľubovoľnú príchuť, napríklad káru a šľavu z citrónu alebo pomaranča, cokoládovú prach alebo aromatickú čiernu kávu. Hmotu dobať s vichuťou vymiešame a vlejeme na mramorovú alebo porcelánovu dosku, tu ju najekto porovnáme a keď už vsychla, pokrájame na úhľadné štvorcíky alebo obdĺžniky a balíme najprv do mäsťného, potom do hodvábného papiera na salónky.

**Punc z vína**

Na 1/2 litra punču potrebujeme 3/4 litra scedeného horúceho čaju, do ktorého dáme 1/4 kg práškového a niekoľko kúskov kockového cukru. Čaj prikryjeme, aby ostal horúci a aby sa cukor rozpústil. Všetko necháme ešte chvíľu na ohrni, až sa dobre zomareje, 1/2 litra bieleho punču, ktoré sme nechali na ohni zohriať (zovrieť však nesmie) a 1/4 litra rumu. Potom pridáme ešte dvoch litrov, ako sa chce, alebo rozmorone, ale vreľ nesmie. Punc dovŕáme horúci v sklenených pohároch.

Recepty boli prevzaté z knižiek, ktoré prevedli čas:  
Terézia Vansová: Nová kuchárska kniha, Liptovský Sv. Mikuláš 1925.  
Že Inovecká: Slovenská ľudová kuchárka, Trnava 1948.

**Mišovia****"môj postreh"****Nekonečný príbeh so šťastným koncom**

Kde bolo, tam bolo, oslavovalo raz mestočka na Dunaji jedny z prvých vianočných sviatkov v 21. storočí. Takmer celé mesto bolo vyzdobené svetlami, bolo počť kolesy, z vianočných trhov rozvonialo varené víno a kapustnica. Pri hlavnej stanici sa rýchly vianočná atmosféra pomaly vytrácala a nástupišťa boli ponorené do tmy. Bolo už šesť hodín večer, keď dorazil do mestočka rýchlik. Príšiel zďaleka, no príziveľ len pár cestujúcich, nahláčich sa za rodnou. Len dvaja ľudia, muž a žena, ani poriadne nevedeli, kam a prečo idú. Ich oblečenie bolo chatrné a nie práve najčistejšie, ich tváre naznačovali, že príšli takmer o všetko. Len v očiach mali náznak odhodlania, ved majú ešte jeden druhého...

Muž sa volal Jozef, bol zarastený a možno práve preto vyzeral starší, ako v skutočnosti bol. Jeho žena Mária čakala dieťa a od úsnavy už neviadala chodiť. Ale nakoniec aj tak šli a prosili náhodných chodcov o pár drobýchch. Nikto si ich nevšimol, a aj keď áno, po chvíľke radšej odvrátili zrak. Na uličkách tohto mesta zrejme neboli jedinými, kto potreboval pomoc, na Štedrý deň možno viac ako inokedy. Na námestí, kde sa konali vianočné trhy, už nebolo ani živej duše, odohnali ich aj pracovníci najväčšieho obchodu v centre, naviac, no očividne spokojní so zárobkom z vianočných nákupek. Nakoniec je to aj tak jedno, v akom mieste sme, pomyslel si Jozef. Ľudia myslia všade rovnako na seba.

Teše pred polnocou začal na spiace mesto padať sneh. Ulice boli už dávno prázdne, len traja policajti hliadkovali na pešej zóne, premýšľajúci o tom, prečo práve na Štedrý deň... Zrazu si jeden z nich všimol Mária a Jozefa, ako sa krčia na zemi pod bránou. Jozef vstal, rozbrazil sa k policajtom a prosil ich: "Prosím Vás, pomôžte nám... Nemáme kam ísť, a moja žena je už krátko pred pôrodom." Policajti im pomohli. O hodinu neskôr Mária porodila zdravého a silného chlapca. Policajti ich potom vzali na svoju stanicu, kde sa spoločne, aj keď už vlastne na druhý deň, navečerali.

Niekedy stačí naozaj málo, len sa netreba báť pomôcť...

**Michal Domček****"myšlienka mesiaca"**

**Preď tvárou závoj snehu, stromy sa celkom biele**  
**Ja ešte stále žijem v tej naivnej detskej viere**  
**Že vysnívaný darček pošle mi niečo z neba**  
**Dostanem ku gitare aj malý kúsok teba**

**Pre mňa ten detský pocit znamená strašne veľa**  
**Dostal som tvoju lásku pod stromček od anjela**

**Vianočný koncert**  
**Chcel som ti dať**  
**Snáď mám tie dáry**  
**Niečo si priat'**

**Vianočný koncert**  
**Nie len nejaký**  
**Pre všetkých čo**  
**Vieru v záruky**

*( Vianočný koncert - Michal Domček )*